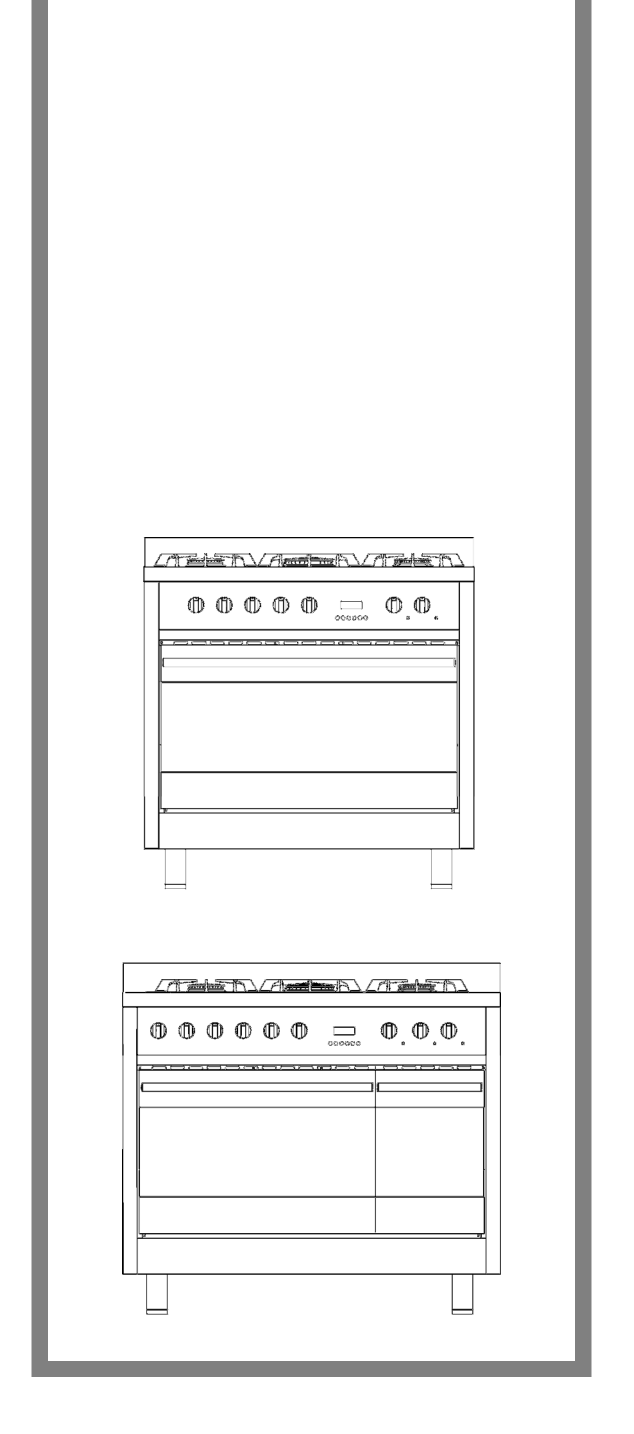


MANUEL D'UTILISATION



Nous vous remercions d'avoir choisi notre produit, désormais cuisiner va devenir un véritable plaisir grâce à votre nouvelle cuisinière.
Nous vous conseillons de lire attentivement toutes les instructions contenues dans ce manuel, elles vous guideront pour une utilisation adaptée et sûre de votre cuisinière. Ces instructions permettent également de connaître tous les composants de la cuisinière.
Vous trouverez également des conseils concernant l'utilisation des récipients, des ustensiles, des positions des commandes et les programmations des commandes.
Il est important d'effectuer correctement les opérations de nettoyage indiquées dans ce manuel afin de préserver la cuisinière dans des conditions optimales.
Les paragraphes sont présentés de manière à découvrir progressivement toutes les fonctionnalités de la cuisinière, les textes sont facilement compréhensibles, accompagnés d'images détaillées et de pictogrammes d'utilisation courante.
Une lecture approfondie de ce manuel vous donnera les réponses aux questions que vous vous posez sur la bonne utilisation de votre nouvelle cuisinière.



INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR: *elles s'adressent à un* ***technicien qualifié.*** *Ce dernier devra vérifier l'installation du gaz, effectuer l'installation, la mise en service et le branchement de l'appareil.*



INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR: *elles fournissent les conseils d'utilisation, la description des commandes et les opérations de nettoyage et de maintenance de l'appareil.*

Sommaire

FR

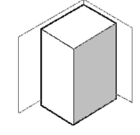
Le présent manuel d'utilisation fait partie intégrante du produit acheté. L'opérateur est tenu de conserver correctement le présent manuel d'utilisation et de faire en sorte qu'il soit toujours disponible pour la consultation pendant les opérations d'utilisation et de maintenance du produit. Conserver le présent manuel d'utilisation pour toute référence future. En cas de revente du produit, le présent manuel devra être transféré à tout détenteur ou utilisateur ultérieur du produit.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les inexactitudes, imputables à des erreurs d'impression ou de transcription, contenues dans cette notice. Il se réserve le droit d'apporter les modifications qu'il juge nécessaires ou utiles à ses produits, même dans l'intérêt de l'utilisateur, sans pour autant compromettre les caractéristiques essentielles relatives au fonctionnement et à la sécurité.

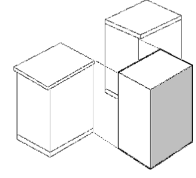
CLASSES DES APPAREILS

Les appareils de cuisson décrits dans ce manuel d'utilisation appartiennent aux classes d'installations suivantes:

- **Classe 1:** appareil de cuisson **non encastrable**;



- **Classe 2 – sous classe 1:** appareil de cuisson **encastrable entre deux meubles** composé d'une unité unique mais pouvant également être installé de manière à ce que les parois latérales soient accessibles.



1. Informations générales

Ce produit répond aux exigences des directives communautaires:

- **73/23/CEE** relative à la "Basse tension".
- **89/336/CEE** relative à la "Perturbation électromagnétique".
- **90/396/CEE** relative aux "Appareils à gaz ".
- **89/109/CEE** relative aux "Matériaux en contact avec les aliments".

L'appareil est conforme à la **Directive 2002/95/CE** (**RoHS - Reduction of Hazardous Substances**) en matiere de limitation d'utilisation de substances dangereuses dans les materiaux de fabrication.

1.1 Assistance technique



Cet appareil avant de quitter l'usine, a été vérifié et mis au point par du personnel expert et spécialisé afin de garantir les meilleurs résultats de fonctionnement. Toute réparation ou mise au point ultérieure devra être effectuée avec le maximum de soin et d'attention. Nous vous recommandons de vous adresser au Concessionnaire qui vous a vendu l'appareil ou à notre Centre d'Assistance le plus proche en spécifiant le type de problème et le modèle de l'appareil.



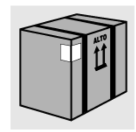
2. Avertissements pour la sécurité et l'utilisation



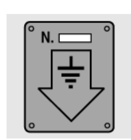
CE MANUEL FAIT PARTIE INTEGRANTE DE L'APPAREIL. IL EST NECESSAIRE DE LE CONSERVER INTEGRALEMENT ET DE LE GARDER A PORTEE DE MAIN DURANT TOUTE LA DUREE DE VIE DE LA CUISINIÈRE. NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS CONTENUES DANS CE MANUEL AVANT D'UTILISER LA CUISINIÈRE. SI ELLE EST PRÉSENTE, CONSERVER AUSSI LA SÉRIE DE BUSES FOURNIE. **L'INSTALLATION DEVRA ETRE EFFECTUEE PAR DU PERSONNEL QUALIFIE ET DANS LE RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR**. CET APPAREIL EST PREVU POUR UN EMPLOI DE TYPE DOMESTIQUE, IL EST CONFORME AUX **DIRECTIVES CEE** ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. LA DESTINATION À UN USAGE PROFESSIONNEL, OU TOUTE AUTRE UTILISATION AUTRE QUE L'UTILISATION SPÉCIFIÉE, ENTRAÎNE L'ANNULATION IMMÉDIATE DE LA GARANTIE. L'APPAREIL EST CONSTRUIT POUR EFFECTUER LES FONCTIONS SUIVANTES: **CUIRE ET RECHAUFFER DES ALIMENTS**, IL N'EST ADAPTE A AUCUNE AUTRE UTILISATION. **LE CONSTRUCTEUR DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR DES UTILISATIONS DIFFERENTES DE CELLES INDIQUEES.**

AU MOMENT DE L'ACHAT, L'OPÉRATEUR DEVIENT LE RESPONSABLE DIRECT DU PRODUIT ET IL DOIT DONC S'ASSURER QUE, PAR UNE UTILISATION NORMALE, IL NE SE PRODUIT PAS D'INSTABILITÉ, DE DÉFORMATIONS, DE RUPTURES OU D'USURES POUVANT EN DIMINUER LA SÉCURITÉ.

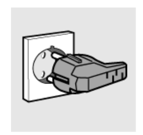
LE PRODUIT EST PENSÉ ET FABRIQUÉ DE MANIÈRE À POUVOIR FONCTIONNER EN TOUTE SÉCURITÉ ET À NE PAS PRÉSENTER DE DANGERS POUR LES PERSONNES, LES ANIMAUX DOMESTIQUES ET LES BIENS MATÉRIELS.



NE PAS LAISSER LES RESTES D'EMBALLAGE SANS SURVEILLANCE DANS LE CADRE DE VOTRE FOYER. SEPARER LES DIFFERENTS MATERIAUX DE REBUT PROVENANT DE L'EMBALLAGE ET DEPOSEZ LES DANS LE CENTRE DE TRI LE PLUS PROCHE DE CHEZ VOUS.



LE BRANCHEMENT TERRE DOIT ETRE EFFECTUE SELON LES MODALITES PREVUES PAR LES NORMES DE SECURITE DE L'INSTALLATION ELECTRIQUE.



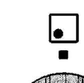
LA FICHE A RELIER AU CABLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE DEVRONT ETRE DU MEME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR. APRES L'INSTALLATION DE L'APPAREIL S'ASSURER QUE LA FICHE DE PRISE DE COURANT SOIT ACCESSIBLE POUR L'INSPECTION PERIODIQUE.
NE JAMAIS DEBRANCHER LA PRISE EN TIRANT LE CABLE.



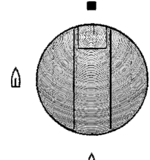
SI LES ROBINETS DE GAZ RESISTENT A LA MANŒUVRE DE ROTATION DES BOUTONS, IL EST NECESSAIRE DE LES GRAISSER EN UTILISANT UN PRODUIT ADAPTE AUX HAUTES TEMPERATURES.
POUR CETTE OPERATION IL EST NECESSAIRE DE FAIRE APPEL AU SERVICE ASSISTANCE.



JUSTE APRES L'INSTALLATION EFFECTUER UN TEST DE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS DECRITES PLUS LOIN. SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS LE DEBRANCHER DU RESEAU ELECTRIQUE ET APPELER LE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE LE PLUS PROCHE.
NE PAS TENTER DE LE REPARER SOI-MEME.

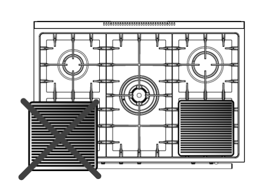


A LA FIN DE CHAQUE UTILISATION DU PLAN, TOUJOURS VERIFIER QUE LES BOUTONS DE COMMANDE SONT EN POSITION ■ (ETEINT).

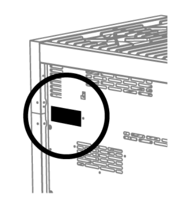


NE JAMAIS METTRE D'OBJETS INFLAMMABLES DANS LE FOUR: SI LE FOUR EST ALLUME CELA PEUT PROVOQUER UN INCENDIE. **EN CAS D'INCENDIE: FERMER LE ROBINET GENERAL D'ALIMENTATION GAZ ET COUPER LE COURANT ELECTRIQUE**. NE PAS JETER D'EAU SUR DE L'HUILE EN FEU OU EN TRAIN DE FRIRE. NE PAS ENTREPOSER DE PRODUITS INFLAMMABLES OU DE BOUTEILLES AEROSOLS PRES DE L'APPAREIL ET NE PAS VAPORISER A PROXIMITE DES BRULEURS ALLUMES. NE PAS PORTER DE VETEMENTS AMPLES OU DES ACCESSOIRES NON ADHERENTS QUAND LES BRULEURS SONT ALLUMES. SI LES TISSUS PRENNENT FEU, CELA PEUT PROVOQUER DE GRAVES BRULURES.

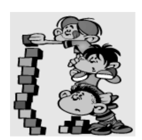
Avertissements



NE PAS UTILISER DES RECIPIENTS GRIL POUVANT DEPASSER LE PERIMETRE EXTERNE DU PLAN DE CUISSON.



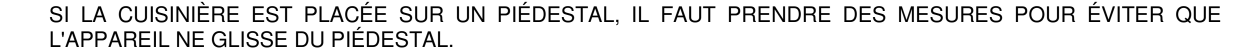
LA PLAQUE SIGNALETIQUE PORTANT LES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES, LE NUMERO DE SERIE ET LE MARQUAGE SE TROUVE A L'ARRIERE DE L'APPAREIL.
LA PLAQUE NE DOIT JAMAIS ETRE DEPLACEE.



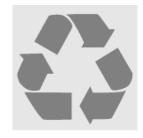
L'APPAREIL DOIT ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES ADULTES. NE PAS PERMETTRE AUX ENFANTS DE S'EN APPROCHER OU D'EN FAIRE UN OBJET DE JEU. ÉVITER DE POSER SUR L'APPAREIL DES OBJETS POUVANT ATTIRER L'ATTENTION DES ENFANTS. LE RÉCHAUFFEMENT CERTAINES PARTIES DE L'APPAREIL ET DES CASSEROLES UTILISÉES PEUVENT DEVENIR DES SOURCES DE DANGER POTENTIEL, PAR CONSÉQUENT, PENDANT LE FONCTIONNEMENT, ET PENDANT TOUTE LE TEMPS NÉCESSAIRE AU REFROIDISSEMENT, IL CONVIENT DE DISPOSER LES CASSEROLES DE MANIÈRE À ÉVITER TOUT DANGER DE BRÛLURES OU DE RENVERSEMENT. ÉVITER DE LAISSER LA PORTE DU FOUR OUVERTE AUSSI BIEN PENDANT LE FONCTIONNEMENT QUE DANS LES MINUTES SUIVANT L'EXTINCTION. ÉVITER ÉGALEMENT TOUT CONTACT AVEC LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS DU FOUR.



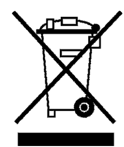
S'APPUYER OU S'ASSEOIR SUR LA PORTE DU FOUR OUVERTE, DES TIROIRS OU DU COMPARTIMENT RANGEMENT PEUT FAIRE BASCULER L'APPAREIL ET ETRE DANGEREUX POUR LES PERSONNES.
LES TIROIRS ONT UNE PORTEE DYNAMIQUE DE 25 KG.



SI LA CUISINIÈRE EST PLACÉE SUR UN PIÉDESTAL, IL FAUT PRENDRE DES MESURES POUR ÉVITER QUE L'APPAREIL NE GLISSE DU PIÉDESTAL.



L'APPAREIL MIS HORS SERVICE DEVRA ETRE DEPOSE DANS UN CENTRE DE TRI DES DECHETS.
COUPER LE CORDON D'ALIMENTATION APRÈS AVOIR DÉBRANCHÉ LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT. SÉCURISER LES PARTIES QUI PEUVENT CONSTITUER UN DANGER POUR LES ENFANTS (PORTES, ETC.).



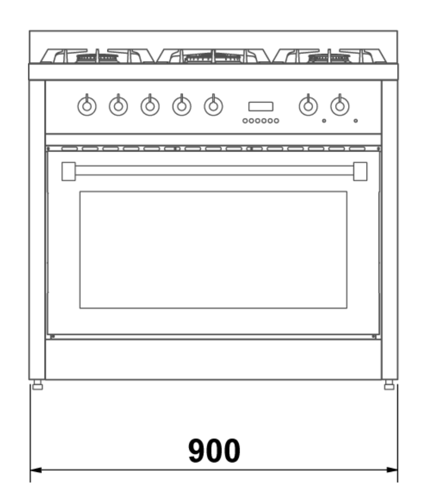
CET APPAREIL PORTE LE SYMBOLE DU RECYCLAGE CONFORMÉMENT À LA **DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE** CONCERNANT LES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (**DEEE** OU **WEEE**).
EN PROCÉDANT CORRECTEMENT À LA MISE AU REBUT DE CET APPAREIL, VOUS CONTRIBUEREZ À EMPÊCHER TOUTE CONSÉQUENCE NUISIBLE POUR L'ENVIRONNEMENT ET LA SANTÉ DE L'HOMME.

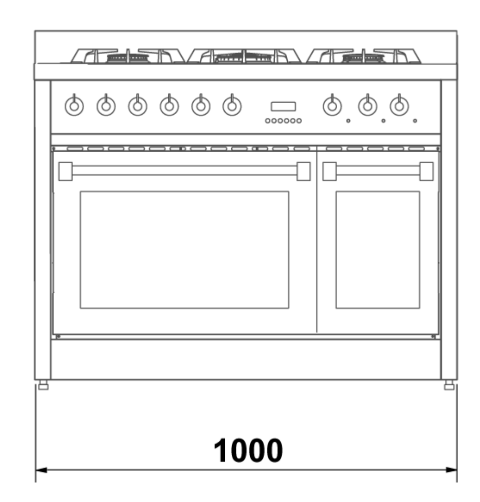
LE SYMBOLE PRÉSENT SUR L'APPAREIL OU SUR LA DOCUMENTATION QUI L'ACCOMPAGNE INDIQUE QUE CE PRODUIT NE PEUT EN AUCUN CAS ÊTRE TRAITÉ COMME DÉCHET MÉNAGER. IL DOIT PAR CONSÉQUENT ÊTRE REMIS À UN CENTRE DE COLLECTE DES DÉCHETS CHARGÉ DU RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES.
POUR LA MISE AU REBUT, RESPECTEZ LES NORMES RELATIVES À L'ÉLIMINATION DES DÉCHETS EN VIGUEUR DANS LE PAYS D'INSTALLATION. POUR OBTENIR DE PLUS AMPLES DÉTAILS AU SUJET DU TRAITEMENT, DE LA RÉCUPÉRATION ET DU RECYCLAGE DE CET APPAREIL, VEUILLEZ VOUS ADRESSER AU BUREAU COMPÉTENT DE VOTRE COMMUNE, À LA SOCIÉTÉ DE COLLECTE DES DÉCHETS OU DIRECTEMENT À VOTRE REVENDEUR.

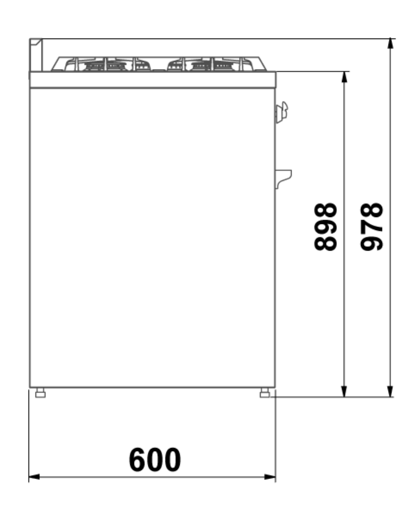
Le constructeur décline toute responsabilité **concernant d'éventuels dommages sur des personnes ou des choses, causés par le non-respect des instructions décrites ci-dessus ou dérivants d'une utilisation inappropriée d'une partie de l'appareil ou de l'utilisation de pièces de rechange non originales.**

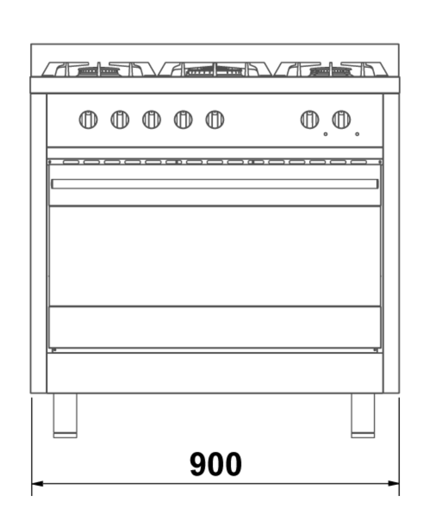
3. Installation

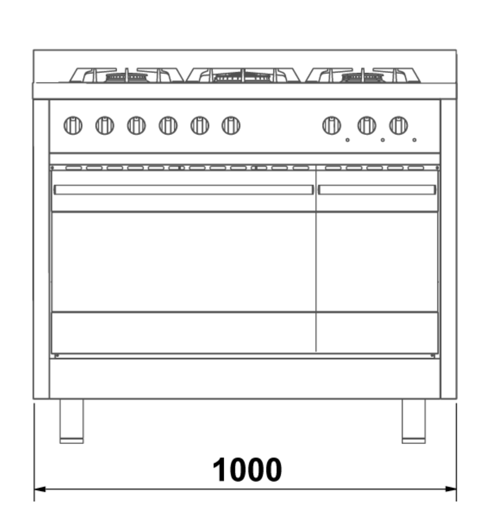
DIMENSIONS DES CUISINIÈRES

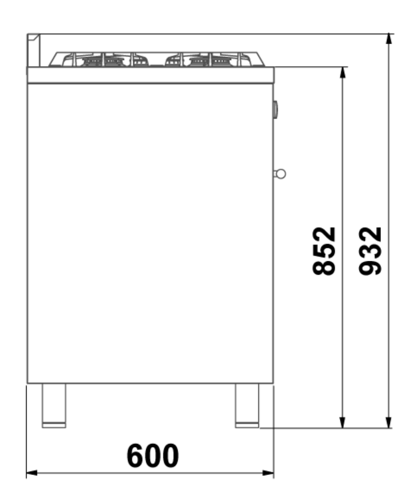












3.1 Avertissement général



Les installations suivantes devront être effectuées par un technicien installateur qualifié. Le technicien installateur est responsable de la bonne mise en marche selon les normes de sécurité en vigueur. *Avant d'utiliser l'appareil, enlever les protections en plastique sur le panneau de commandes, sur les parties en acier, inox etc.*

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuels dommages sur des personnes, des animaux ou des choses provoqués par le non-respect des normes indiquées ci-dessus (cf. chapitre "2. Avertissements pour la sécurité et l'utilisation").

Les données techniques sont indiquées sur la plaque située à l'arrière de l'appareil. Les conditions de réglage sont reportées sur une étiquette sur l'emballage de l'appareil.

Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour le déplacer y compris pour retirer l'appareil de l'emballage.



3.2 Montage des pieds réglables

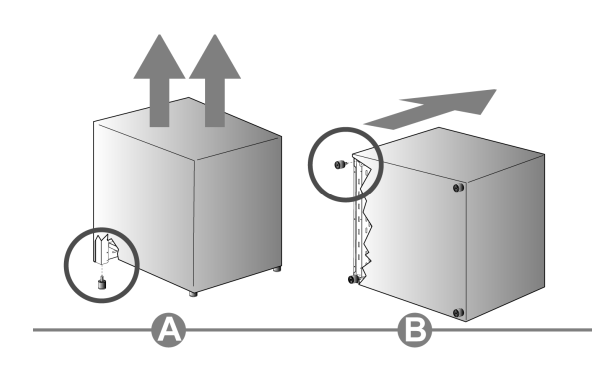


Avant de procéder au retournement de la cuisinière, il est conseillé d'enlever toutes les parties qui ne sont pas fixées de façon stable à la cuisinière, notamment les grilles du plan de cuisson et les brûleurs. Pour alléger le poids de la cuisinière, il est conseillé d'enlever aussi les accessoires présents à l'intérieur du four, de façon à éviter toute détérioration accidentelle au cours de l'opération de retournement.

La cuisinière est livrée pieds démontés. Avant toute manutention et tout branchement, enlever les pieds de l'intérieur de l'emballage et les visser sur la cuisinière. Il est possible de procéder de deux façons:

A En soulevant l'appareil du sol.
B En couchant l'appareil sur l'arrière.

Le **réglage final** des pieds, pour mettre l'appareil à niveau au sol, devra se faire **à l'issue des branchements du gaz et de l'électricité**.

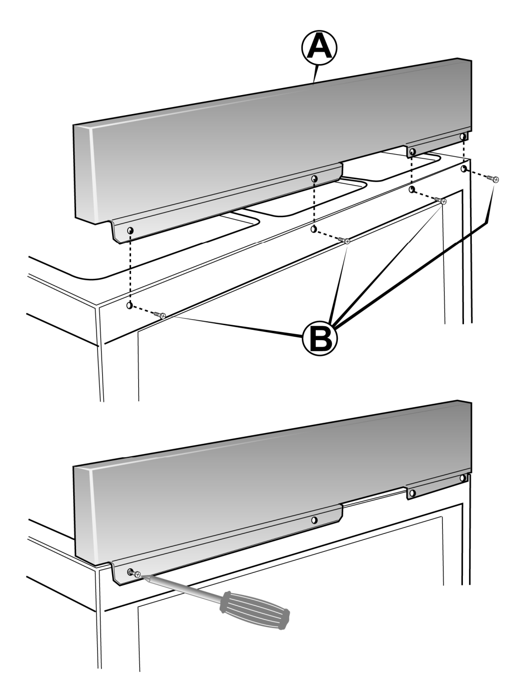




*S'il devait être nécessaire de traîner l'appareil, **visser à fond les pieds et ne procéder à leur réglage qu'une fois les opérations terminées.***

3.3 Montage du rebord (disponible uniquement sur certains modèles)

- Poser le rebord **A** à l’arrière du plan en faisant correspondre les orifices.
- Avec un tournevis à étoile, visser à fond les 4 vis **B**.



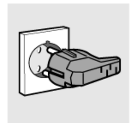


Le jaunissement éventuel de l’acier, qui peut se produire avec le temps, est un phénomène tout à fait naturel qui ne compromet en aucune façon les caractéristiques d’origine. Il peut être éliminé en utilisant des produits spécifiques pour le nettoyage de l’acier.

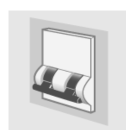
3.4 Branchement électrique

Vérifier que le voltage et la capacité de la ligne d'alimentation correspondent aux caractéristiques indiquées sur la plaque située à l'arrière de l'appareil.

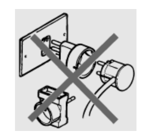
La plaque ne doit jamais être déplacée.



La fiche à l'extrémité du câble d'alimentation ainsi que la prise murale doivent être du même type et conformes aux normes sur les implantations électriques en vigueur. Vérifier que la ligne d'alimentation est pourvue d'une prise de terre. Après l'installation de l'appareil la fiche de prise de courant doit être accessible pour l'inspection périodique.



Prévoir sur la ligne d'alimentation de l'appareil un dispositif d'interruption omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à **3 mm** placé de manière accessible et proche de l'appareil.



Eviter l'utilisation de réducteurs, adaptateurs ou dérivateurs.

Avant d'effectuer le branchement électrique, vérifier l'efficacité de la prise de terre.

Vérifier que la valve de limitation et l'installation domestique sont en mesure de supporter la charge électrique de l'appareil.

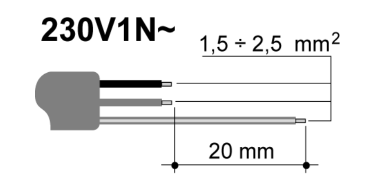
Le câble de terre jaune/vert ne doit pas subir d'interruption.

Le câble électrique ne doit pas être en contact avec des parties ayant des températures supérieures à **50°C** en plus de la température ambiante.

3.4.1 Section des câbles d'alimentation électrique

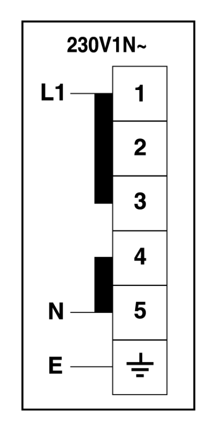
Fonctionnement à 230V1N~: jusqu'à 2,9 kW utiliser un câble tripolaire de type H05RR-F (câble de 3 x 1,5 mm^2); **au-delà de 2,9 kW jusqu'à 5,4 kW** utiliser un câble tripolaire de type H05RR-F (câble de 3 x 2.5 mm^2).

L'extrémité à relier à l'appareil devra avoir le fil de terre (**jaune**/**vert**) plus long d'au moins **20mm**.

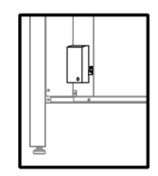


3.4.2 Type d'alimentation

MODELE	PUISSANCE kW
CUISINIÈRE 5 BRÛLEURS (1 FOUR)	2,9
CUISINIÈRE 6 BRÛLEURS (2 FOURS)	3,9



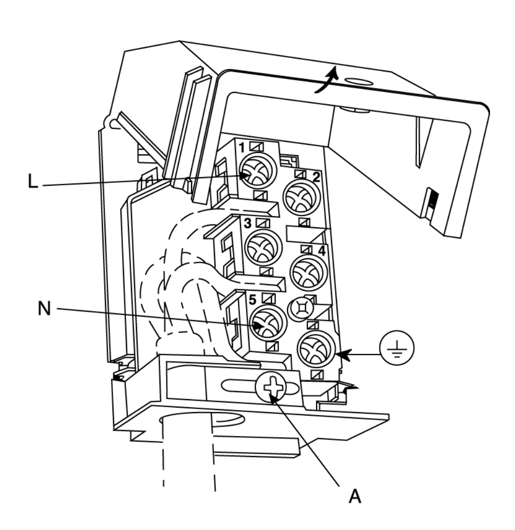
3.4.3 Changement du câble électrique



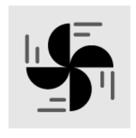
Pour le changement du câble électrique il est nécessaire d'accéder à la boîte à bornes. Elle est située à l'arrière de l'appareil comme indiqué sur le dessin.

Pour changer le câble suivre les indications:

- ouvrir la boîte à bornes;
- dévisser la vis **A** qui bloque le câble;
- desserrer les contacts à vis et changer le câble avec une longueur égale et correspondant aux caractéristiques décrites dans le tableau au paragraphe "3.4.1 Section des câbles d'alimentation électrique";
- le conducteur de terre "**jaune-vert**" doit être relié à la borne ⏚ et doit être **20 mm** plus long que les conducteurs de ligne;
- le conducteur neutre "**bleu**" doit être relié à la borne qui porte la lettre **N**;
- le conducteur de ligne doit être relié à la borne qui porte la lettre **L**.



3.5 Ventilation des locaux dans lesquels sont installés les appareils à gaz

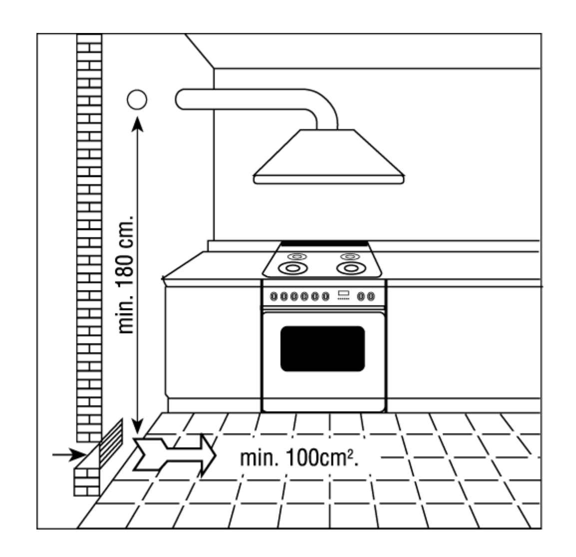


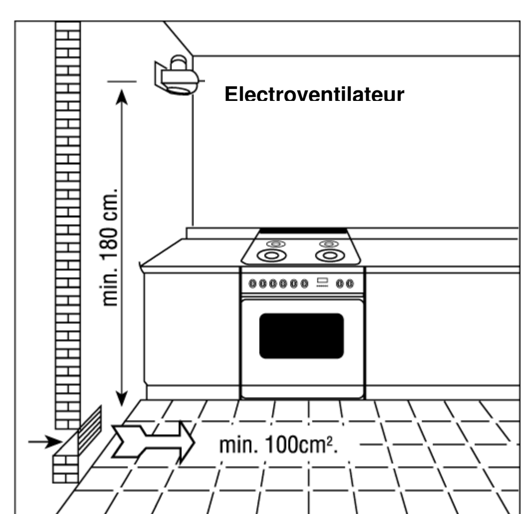
Cet appareil n'est pas relié à un dispositif de vidange des produits de la combustion, il doit donc être installé et branché conformément aux normes d'installation en vigueur. Il est particulièrement important de prendre en considération les normes applicables en matières d'aération du lieu d'installation.

Cet appareil doit être installé dans un local bien ventilé, selon les normes en vigueur, afin de permettre grâce aux ouvertures sur les parois externes, une bonne ventilation pouvant assurer de manière **permanente et suffisante** l'émission de l'air nécessaire à une bonne combustion et l'évacuation de l'air vicié.

Si seul cet appareil à gaz est installé dans le local, il faudra prévoir une hotte afin d'assurer l'évacuation naturelle et directe de l'air vicié, à l'aide d'un conduit vertical d'une longueur d'au moins deux fois le diamètre et une section minimum d'au moins **100 cm^2**.

L'émission d'air frais étant indispensable, il est nécessaire de prévoir une ouverture d'au moins **100 cm^2** communiquant directement vers l'extérieur située proche du niveau du sol de manière à ce que rien ne puisse l'obstruer du côté externe ou interne de la paroi, et pour ne pas gêner la combustion des brûleurs et l'évacuation de l'air vicié. Respecter une différence de hauteur par rapport à l'ouverture de sortie d'au moins **180 cm**.





La quantité d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieure à **2 m^3/h** par kW de puissance (voir puissance totale en kW indiquée sur la plaque des caractéristiques de l'appareil).



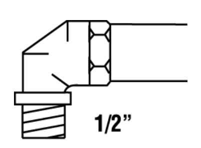
Dans tous les autres cas, c'est-à-dire lorsque d'autres appareils à gaz sont présents dans le local, ou s'il n'est pas possible d'obtenir une ventilation naturelle directe, il est nécessaire de réaliser une ventilation naturelle indirecte ou une ventilation forcée: **pour ce type d'intervention s'adresser à un technicien qualifié qui effectuera l'installation et la réalisation de l'installation de ventilation dans le respect des précautions contenues dans les normes en vigueur.**

Le positionnement des ouvertures devra être effectué de manière à éviter la formation de courants d'air insupportables pour les occupants. Pour la vidange des produits de la combustion, il est interdit de se servir des conduits des fumées déjà utilisées par d'autres appareils.

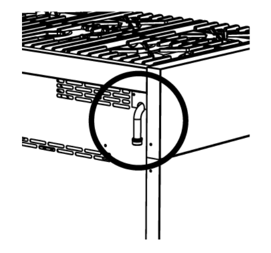
3.6 Branchement au gaz



Les appareils à gaz de ville non branchés à une conduite d'évacuation des produits de combustion, ne doivent pas provoquer de concentration de monoxyde de carbone telle qu'elle puisse présenter un risque pour la santé des personnes exposées en fonctionnement du temps d'exposition prévu pour ces personnes.



Il est recommandé de contrôler que l'appareil est adapté au type de gaz distribué. Le branchement au tuyau du gaz doit être effectuée dans les règles de l'art, conformément aux normes en vigueur qui prescrivent l'installation d'un robinet de sécurité situé à l'extrémité du tuyau. Le tuyau de branchement au gaz **½"** fileté est situé à l'arrière de l'appareil à droite.

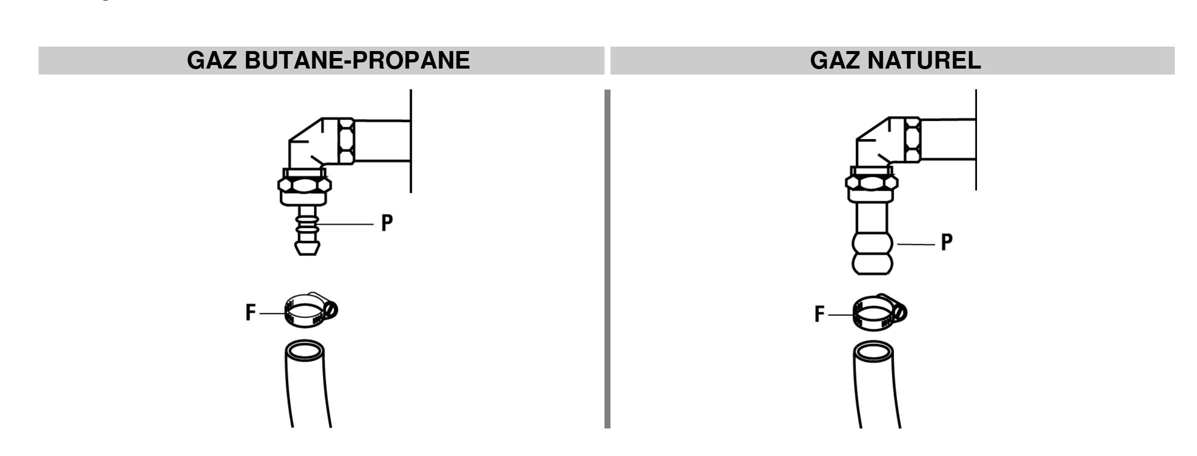


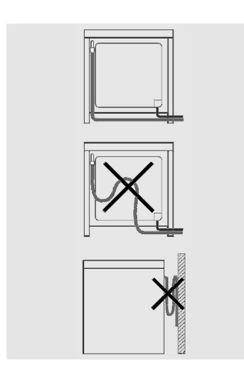
Pour le gaz butane et propane, il est nécessaire de prévoir un réducteur de pression conforme aux normes en vigueur. Les joints d'étanchéité devront être conformes aux normes en vigueur.
Lorsque les opérations de branchement au gaz sont terminées, contrôler l'étanchéité des raccords avec une solution d'eau et de savon.

	ISO 7-1	ISO 228-1
AT	●	
BE	●	
CH	●	
DE	●	
DK	●	
ES	●	●
FI	●	●
FR		●
GB	●	
IE	●	
IT	●	●
NL	●	
NO	●	●
PT	●	●
SE	●	●
AT	●	
BE	●	

Il est possible d'effectuer le branchement gaz selon les manières suivantes:

- avec un **tube rigide en fer** o cuivre;
- avec un **tube flexible en acier** inoxydable à paroi continue (sans interruption) avec attache mécanique conforme aux normes en vigueur (longueur maximum du tube étendu **2000 mm**); le tube est directement relié au coude de la rampe;
- par l'insertion d'un **tube flexible en caoutchouc** conforme aux normes en vigueur; ce tube est directement raccordé sur l'embout **P** relatif au gaz utilisé et bloqué avec un collier **F** conformes aux normes en vigueur. Dans ce cas contrôler la date limite d'utilisation du tube estampillé et le changer avant la date.



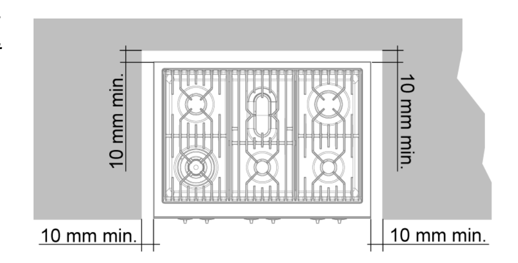


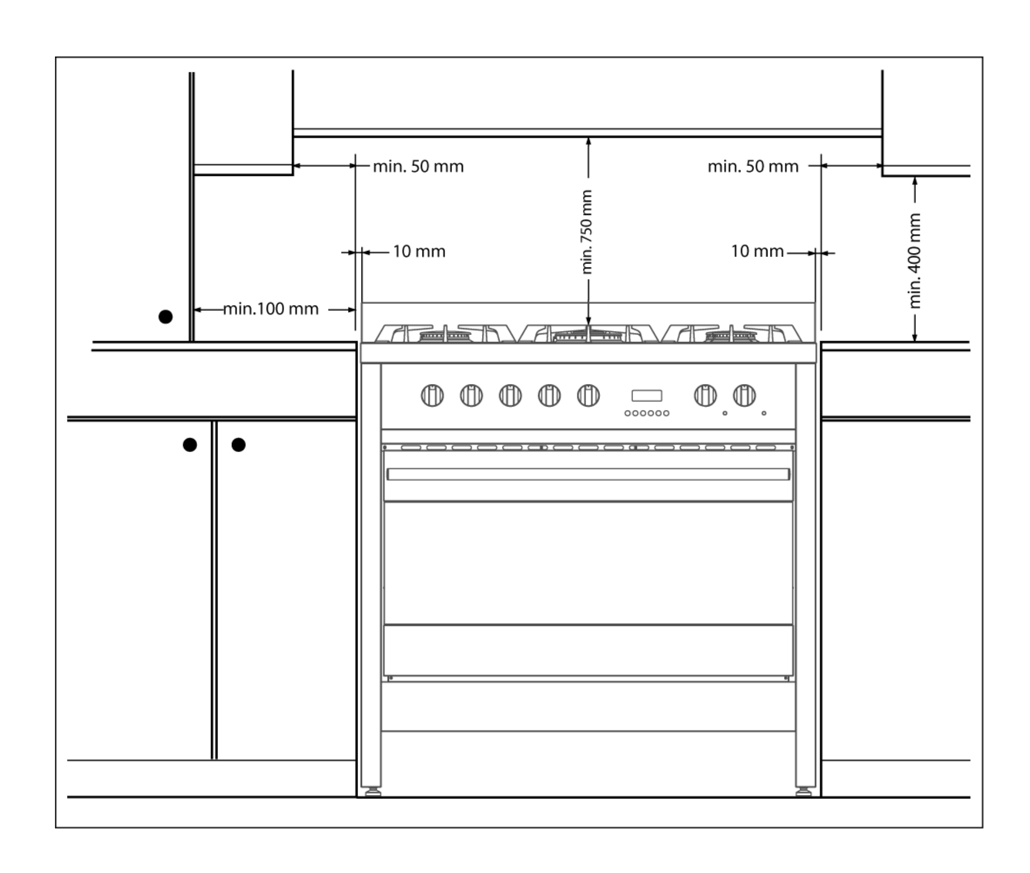
En utilisant les **tubes flexibles en caoutchouc** d'une longueur max. **1500 mm**:

- éviter tout étranglement ou écrasement du tube;
- ils ne doivent pas être soumis à des efforts de traction ou de torsion;
- éviter les contacts avec des objets tranchants, arêtes vives etc…
- ne pas les mettre en contact avec des parties qui peuvent atteindre des températures supérieures à **70°C**;
- faire en sorte qu'ils puissent être inspectés sur tout le parcours.



*Le revêtement du meuble doit être constitué d'un matériau résistant à la chaleur (**minimum 90°C**). Si l'appareil est installé près d'un meuble, respecter les espaces minimum comme indiqués sut le diagramme suivant.*



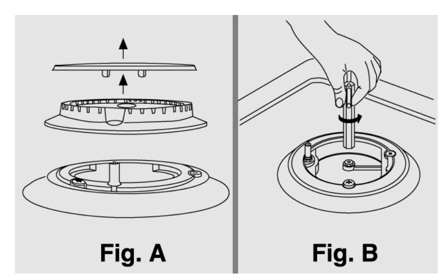




3.7 Réglages du gaz

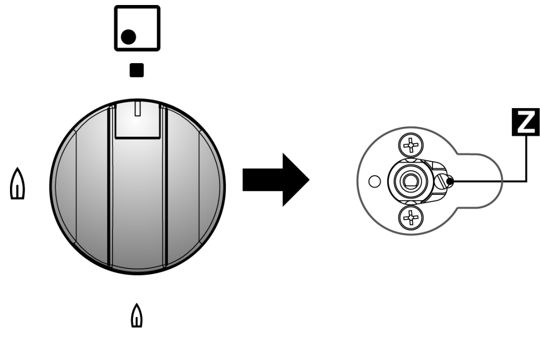
Si l’appareil de cuisson n’est pas adapté au type d’alimentation disponible, il est nécessaire d’en changer les injecteurs, régler le débit minimum et changer l’embout.
Pour changer les injecteurs du plan de cuisson effectuer les opérations suivantes:

- enlever les grilles;
- enlever les brûleurs et les couronnes (**Fig. A**);
- extraire l’injecteur (**Fig. B**) et le changer avec un injecteur adapté au nouveau type de gaz (voir "**TABLEAU GENERAL INJECTEURS**");
- si l’appareil est pourvu de pièces d’adaptation, remplacer l’étiquette indiquant le type de gaz (située derrière l’appareil) par la nouvelle étiquette fournie avec les injecteurs de rechange;
- remonter le tout en effectuant les opérations dans le sens inverse du démontage en faisant attention de bien mettre en place la couronne sur le brûleur.


Fig. A Fig. B

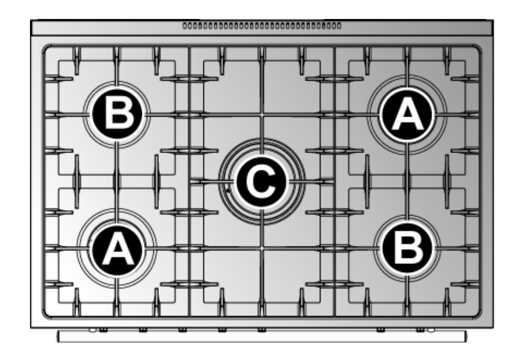
3.7.1 Débit minimum des robinets du plan avec valve

- Allumer le brûleur et tourner le levier de commande sur la position de débit minimum;
- enlever la poignée;
- avec un tournevis régler la vis interne **Z** jusqu’à obtenir une flamme minimum correcte;
- remonter la poignée.





- *Dévisser la vis **Z** de réglage pour augmenter le débit ou au contraire la dévisser pour le diminuer.*
- *Le réglage est correct quand la flamme minimum mesure environ **3** ou **4 mm**.*
- *Pour le **gaz butane/propane**, la vis de réglage doit être vissée à fond.*
- *Quand on passe d’un coup du débit maximum au débit minimum et vice versa **vérifier que la flamme ne s’éteint pas.***



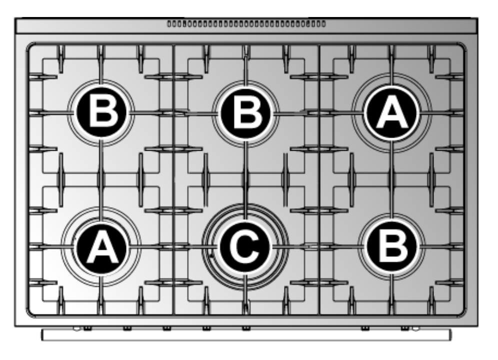


TABLEAU GENERAL INJECTEURS						
TYPE DE GAZ	mBar	BUSE N.	BRULEURS POSITION TYPE	PUISSANCE Watt		CONSOMMATION
				MAX.	MIN.	MAX.
NATUREL G20/G25	20/25	115	RAPIDE (**A**)	3000	750	286 l/h
		97	SEMI-RAPIDE (**B**)	1750	480	167 l/h
		128	TRIPLE COURONNE (**C**)	3300	1300	314 l/h
BUTANE G30 PROPANE G31	28/30 37	85	RAPIDE (**A**)	3000	750	219 g/h
		65	SEMI-RAPIDE (**B**)	1750	480	128 g/h
		93	TRIPLE COURONNE (**C**)	3300	1300	241 g/h

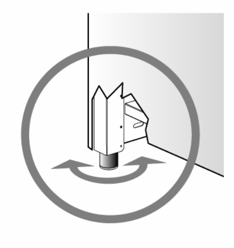
3.8 Branchement au gaz butane-propane

Utiliser un régulateur de pression et réaliser le branchement sur la bouteille en respectant les indications établies par les normes en vigueur.

4. Opérations finales

4.1 Mise à niveau de la cuisinière au sol

Après avoir effectué les branchements à l'électricité et au gaz, mettre la cuisinière à niveau au sol au moyen des pieds réglables, précédemment vissés sur le fond de l'appareil.





S'il devait être nécessaire de traîner l'appareil, ***visser à fond les pieds et ne procéder à leur réglage qu'une fois les opérations terminées.***

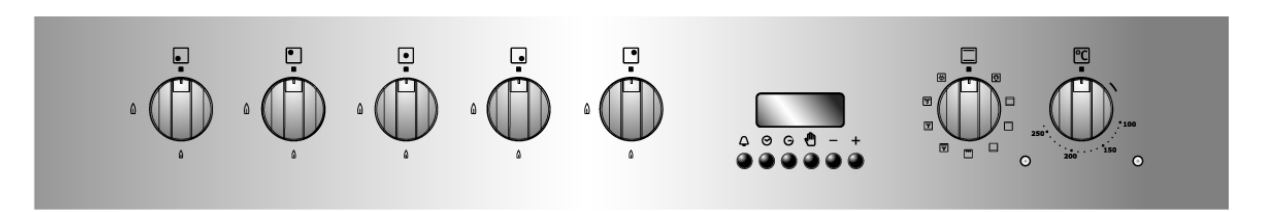


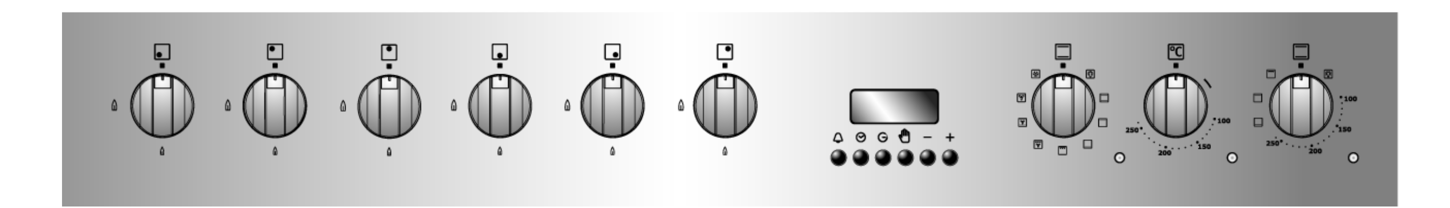
5. Description des commandes

5.1 Le panneau frontal

Toutes les commandes du plan et du four sont réunies sur le panneau frontal.

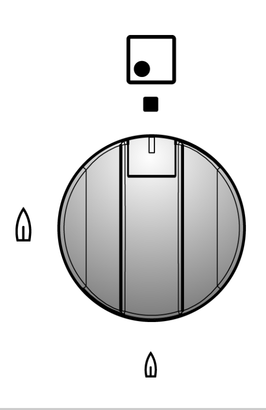
PANNEAU DE COMMANDES





DESCRIPTION DU BOUTON DES BRULEURS DU PLAN

L'allumage de la flamme se fait en appuyant et en tournant en même temps le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur le symbole flamme minimum.
Pour régler la puissance de la flamme tourner le bouton sur la zone entre le maximum et le minimum. Pour éteindre le brûleur remettre le bouton en position ■.

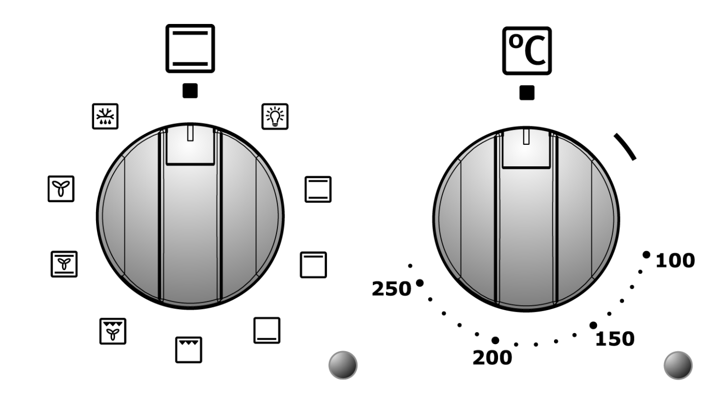


EMPLACEMENT DES BRULEURS – Description des symboles

AVANT GAUCHE	AVANT DROIT
ARRIÈRE GAUCHE	ARRIÈRE DROIT
CENTRAL	
ARRIÈRE CENTRAL	
AVANT CENTRAL	

DESCRIPTION DES BOUTONS DU FOUR ELECTRIQUE

Le four électrique est commandé par deux boutons: **bouton de sélection fonction** et **bouton thermostat**. Ils permettent de choisir le type de chauffe le plus adapté aux exigences de cuisson, en insérant de manière appropriée les éléments chauffants et en réglant la température sur la valeur désirée.



La position \ du bouton thermostat met en marche le ventilateur centrifuge du four.

Sous le bouton du four deux témoins sont présents: le **témoin rouge** indique la mise en marche du four; le **témoin orange** indique que la température demandée est atteinte. Lorsque le **témoin orange** s'allume et s'éteint c'est qu'il est en train d'intervenir automatiquement pour maintenir à l'intérieur du four la température programmée par le thermostat.

Le four est muni d'une **lampe d'éclairage interne**. Durant le fonctionnement la lampe est toujours allumée. Si l'on souhaite l'utiliser lorsque le four est éteint pour les opérations de nettoyage, tourner le bouton de sélection fonction sur le symbole .

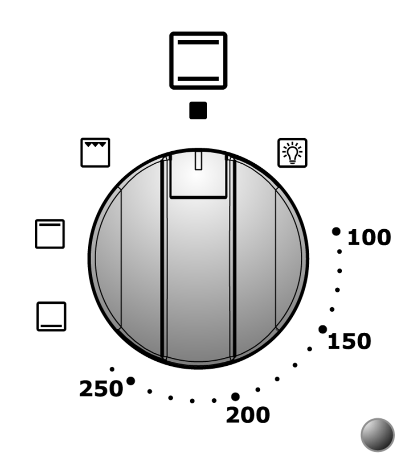
DESCRIPTIONS DES SYMBOLES DU BOUTON DE SELECTION FONCTION

- ALLUMAGE DE LA LAMPE INTERNE DU FOUR
- ELEMENTS CHAUFFANTS SUPERIEURS ET INFERIEURS
- ELEMENT CHAUFFANT SUPERIEUR
- ELEMENT CHAUFFANT INFERIEUR
- ELEMENTS GRIL
- ELEMENTS GRIL-VENTILATEUR
- ELEMENTS CHAUFFANTS SUPERIEURS ET INFERIEURS – VENTILATEUR
- ELEMENT CHAUFFANT-CONVECTION
- DECONGELATION



DESCRIPTION DU BOUTON DU FOUR ELECTRIQUE AUXILIAIRE

Certains modèles de cuisinière sont dotés d’un four électrique auxiliaire à convection naturelle, commandé par un seul bouton. Il permet de choisir le type de chauffe le mieux adapté aux différentes exigences de cuissons, en insérant de manière appropriée les éléments chauffants et en réglant la température sur la valeur désirée. Sur le même bouton il est aussi possible de programmer les fonctions décrites dans le tableau.



Sous le bouton du four auxiliaire il existe une lampe **témoin orange** qui indique que la température programmée a été atteinte. Lorsque le **témoin orange** s’allume et s’éteint c’est qu’il est en train d’intervenir automatiquement pour maintenir à l’intérieur du four la température programmée par le thermostat.

Le four auxiliaire est muni d’une **lampe d’éclairage interne**. Durant le fonctionnement la lampe est toujours allumée. Si l’on souhaite l’utiliser lorsque le four est éteint pour les opérations de nettoyage, tourner le bouton de sélection fonction sur le symbole .

DESCRIPTION DES SYMBOLES DU BOUTON DU FOUR ELECTRIQUE AUXILIAIRE

Symbole	Description	Symbole	Description
	ALLUMAGE DE LA LAMPE INTERNE DU FOUR		ELEMENT CHAUFFANT SUPERIEUR
100÷260	ELEMENTS CHAUFFANTS INFERIEUR ET SUPERIEUR		ELEMENT GRIL + TOURNE BROCHE
	ELEMENT CHAUFFANT INFERIEUR		

DESCRIPTION DE L'AFFICHEUR DE FIN DE CUISSON DU FOUR ELECTRIQUE (disponible uniquement sur certains modèles)

L'afficheur de fin de cuisson contrôle électroniquement le fonctionnement du four. La programmation de l'afficheur permet de programmer l'allumage ou l'extinction du four en choisissant les horaires désirés.



	BOUTON MINUTEUR
	BOUTON DUREE CUISSON
	BOUTON FIN DE CUISSON
	BOUTON FONCTIONNEMENT MANUEL
-	BOUTON DIMINUTION VALEUR
+	BOUTON AUGMENTATION VALEUR

REGLAGE DE L'HEURE

Lors de la première utilisation du four ou après une coupure de courant électrique, l'afficheur clignote et indique 0:00 .

En appuyant sur la touche on arrête le clignotement. En appuyant **pendant 5 secondes** sur les touches de variations valeurs - ou + on ajoute ou retire une minute à chaque pression. Appuyer sur une des deux touches de variation valeur jusqu'à ce que l'heure soit correctement réglée.



*Avant chaque programmation de l'afficheur de fin de cuisson, sélectionner la fonction et la température désirée. La fonction **P** est pas habilitée.*

CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE

Cette programmation permet l'extinction automatique du four en fin de cuisson.

Appuyer sur la touche l'afficheur s'allume et indique le chiffre 0:00 ; garder appuyé et presser en même temps les touches de variations valeur - ou + pour programmer la durée de la cuisson.

En relâchant la touche se met en route le compteur de la durée de cuisson programmée et sur l'afficheur apparaît l'heure courante en même temps que les symboles **AUTO** et .

CUISSON AUTOMATIQUE

Ce réglage permet l'allumage et l'extinction automatique du four.

En appuyant sur la touche l'afficheur s'allume et indique 0:00 ; laisser appuyer et presser en même temps les touches de variations valeur - ou + pour programmer la durée de cuisson.

En appuyant sur la touche apparaît sur l'afficheur la somme de l'heure courante plus la durée de la cuisson. Laisser appuyé et presser en même temps sur les touches de variations valeur - ou + pour régler l'heure de fin de cuisson.

En relâchant le bouton le compteur se met en route et sur l'afficheur apparaît l'heure courante avec les symboles **AUTO** et .



Après la programmation, pour vérifier le temps de cuisson restant appuyer sur la touche ; pour voir l'heure de fin de cuisson appuyer sur la touche .

FIN DE CUISSON

A la fin de la cuisson le four s'éteint automatiquement et une sonnerie intermittente se déclenche. A la fin de la sonnerie l'afficheur se remet sur l'heure courante avec le symbole qui signale le retour aux conditions d'utilisation normales du four.

REGLAGE DU VOLUME SONNERIE
Le volume de la sonnerie peut être réglé (3 degrés de volumes différents) pendant qu'elle fonctionne en appuyant sur la touche -.

DESACTIVATION DE LA SONNERIE
La sonnerie cesse automatiquement de fonctionner au bout de **sept minutes**. Il est possible de la désactiver manuellement en appuyant sur la touche .



Après avoir appuyé sur la touche , le four se remet en marche: pour l'éteindre tourner le bouton de sélection fonctions et le bouton thermostat sur la position ■.

Il est possible de désactiver la sonnerie en appuyant sur n'importe quels boutons fonction. Le four s'éteindra quelque soit la fonction ou la température programmée. Apparaît alors le symbole clignotant **AUTO**. Pour interrompre le clignotement du symbole **AUTO** appuyer sur , tourner le sélecteur fonctions et le thermostat sur la position ■.

MINUTEURS
L'afficheur de fin de cuisson peut être utilisé comme minuteur.



L'utilisation comme minuteur n'interrompt pas le fonctionnement du four à la fin du temps programmé.

En appuyant sur la touche l'afficheur indique le chiffre 0:00 ; le garder appuyé et presser en même temps les touches de variation valeur - ou +. En relâchant la touche le compteur programmé se met en marche et sur l'afficheur apparaissent les symboles et .



Après la programmation du minuteur l'afficheur revient sur l'heure courante. Pour vérifier le temps restant appuyer sur la touche .



La programmation de valeurs incohérentes est impossible (ex. un écart entre une fin de cuisson et une durée plus longue ne sera pas accepté par l'afficheur de fin de cuisson).

EFFACEMENT DES DONNEES ENREGISTREES
Avec le programme enregistré, garder appuyée la touche de fonction "effacer" et chercher en même temps la valeur 0:00 avec les touches de variation valeurs - ou +. L'effacement de la durée sera interprétée par l'afficheur comme fin de cuisson.

MODIFICATION DES DONNEES ENREGISTREES
Les données enregistrées pour la cuisson peuvent être modifiées à n'importe quel moment en maintenant appuyée la touche de la fonction et en appuyant en même temps sur les touches de variation valeur - ou +.

6. Utilisation du plan de cuisson



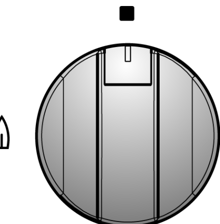
Vérifier que les couronnes, les chapeaux et les grilles sont montés de manière correcte.



Durant le fonctionnement normal l'appareil chauffe beaucoup. Il est nécessaire d'adopter les précautions nécessaires. ***Ne pas laisser les enfants s'approcher****. Surveiller le plan de cuisson pendant la durée du fonctionnement.*

6.1 Allumage des brûleurs





Tous les boutons des brûleurs du plan comportent les symboles suivants:

- ■ robinet fermé
- flamme maximum
- flamme minimum

La position de flamme minimum se trouve à la fin de la rotation dans le sens contraire des aiguilles d'une montre du bouton. Toutes les positions intermédiaires sont choisies entre la flamme maximum et minimum, **jamais entre le maximum et la fermeture**.

6.1.1 Allumage électrique (one-touch)

Les brûleurs du plan sont dotés d'un système d'allumage "one-touch". pour allumer l'un des brûleurs appuyer sur le bouton correspondant au brûleur choisi et tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position minimum. En maintenant appuyé le bouton on active le système d'allumage automatique du brûleur, maintenir appuyer le bouton pendant environ **10 secondes**, de manière à permettre l'ouverture de la valve de sécurité. En cas de panne d'électricité, le brûleur pourra être allumé avec une allumette (voir paragraphe "6.1.2 Allumage manuel").



Si le brûleur s'éteint accidentellement, le thermocouple de sécurité se déclenche et bloque la sortie de gaz même si le robinet est ouvert.



Le dispositif ne doit pas être actionné pendant plus de ***15s****. Si à l'issue de ces 15s le brûleur ne s'est pas rallumé, cesser d'agir sur le dispositif, ouvrir la porte de l'enceinte et/ou* ***attendre au moins une minute*** *avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur. Dans le cas d'une extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermer la manette de commande du brûleur et ne pas essayer de rallumer le brûleur pendant au moins* ***une minute****.*

6.1.2 Allumage manuel

Pour allumer un des brûleurs, approcher une allumette allumée du brûleur, appuyer sur le bouton correspondant au brûleur choisi et le tourner dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de minimum. Relâcher le bouton.

6.2 Extinction des brûleurs

Au terme de la cuisson, ramener le bouton en position ■.

7. Utilisation des fours

7.1 Avertissements généraux



Quand le four ou le gril sont en fonction, les parois externes et la porte du porte peuvent devenir très chaudes : ***il convient de tenir les enfants à l'écart de l'appareil.***
Ne pas permettre aux enfants de s'asseoir sur la porte du four ou de jouer avec elle.
Ne pas utiliser la porte comme appui.
Ne jamais poser de récipients ou de papier aluminium sur le fond du four ; cela pourrait abîmer gravement l'émail du four.

Eviter de cuire les aliments sur la base du four.

Lors de la première utilisation du four, après une coupure de courant, l'afficheur clignote régulièrement avec l'indication 0:00. Pour le réglage, se reporter au paragraphe "REGLAGE DE L'HEURE" page 19.

Ne pas tenter de démonter la porte du four sans avoir consulté avec attention les instructions correspondantes (lire le paragraphe "10.1 Démontage de la porte du four"): **il existe le danger de se blesser les mains avec les charnières de la porte du four.**



BLOCAGE RÉCHAUFFEMENT DU FOUR
Si, pendant le fonctionnement normal, le four devait interrompre le réchauffement et que l'afficheur du programmateur commence à clignoter et se remettre à zéro, vérifier si:

- *il n'y a pas eu une coupure de courant.*

Si, une fois redémarré le programme de cuisson, le blocage devait se répéter, cela signifie qu'est intervenue le dispositif de sécurité. Ce dispositif intervient en cas de défaut du thermostat et évite la surchauffe du four. Il est conseillé de ne pas essayer de nouveau le rallumage et de contacter le centre d'Assistance le plus proche.

7.2 Tiroir de rangement (disponible uniquement sur certains modèles)

Les cuisinières sont dotées d'un tiroir de rangement situé dans la partie inférieure, sous le four. Ne ranger dans le tiroir de rangement que les ustensiles métalliques de la cuisinière.

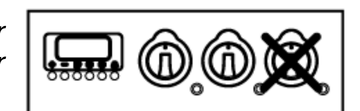


Ne pas ranger à l'intérieur du tiroir de matériaux inflammables tels que chiffons, papier ou autres.

7.3 Utilisation du four électrique multifonction

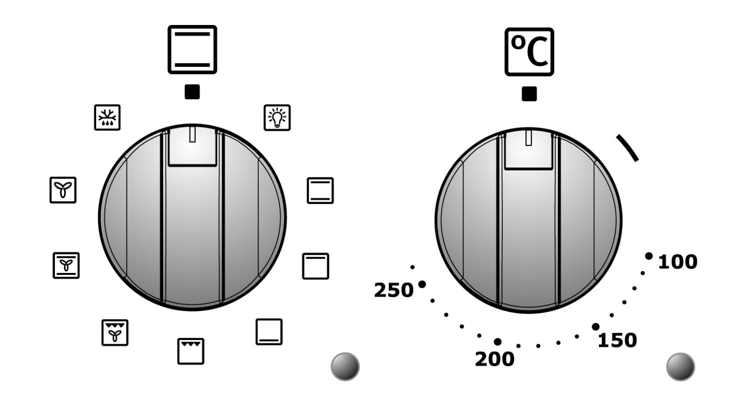


*L'afficheur de fin de cuisson et les boutons de commande du four principal **n'influent en aucune façon** sur le fonctionnement du four auxiliaire.*



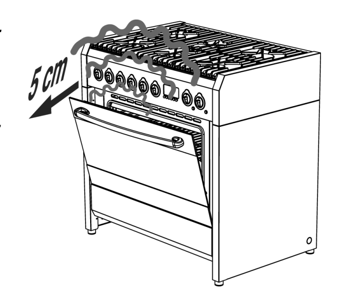
7.3.1 Premier allumage du four

Lors du premier allumage, le four pourrait dégager de la fumée et une odeur âcre causées par les résidus huileux de fabrication, ce qui pourrait conférer une odeur et un goût désagréables aux aliments. **Avant d'introduire les aliments à cuire, réchauffer le four à la température maximale pendant une durée de 30-40 minutes porte fermée et attendre que la fumée et les odeurs cessent.**





*Pour éviter la vapeur éventuellement présente dans le four puisse créer une gêne, procéder de la façon suivante: tourner le bouton de sélection des fonctions sur la position ■, ou bien sur la fonction, ouvrir la porte en deux temps: la maintenir semi-ouverte (**environ 5 cm**) pendant 4-5 secondes, puis l'ouvrir complètement. Si des interventions sur les aliments devaient être nécessaires, laisser la porte ouverte le moins de temps possible pour éviter que la température à l'intérieur du four ne s'abaisse au point de compromettre la cuisson.*



7.3.2 Cuissons traditionnelles

Tourner le bouton du sélecteur de fonctions sur la position et le bouton du thermostat au niveau de la valeur de température souhaitée. Pour un réchauffement différencié dans la partie supérieure ou inférieure des aliments : amener le sélecteur de fonctions sur la position (chaud dessus) ou bien (chaud dessous). Pour un réchauffement plus uniforme dans chaque partie du four : tourner le bouton du sélecteur de fonctions sur la position .



*Après avoir préchauffé le four et avoir introduit les aliments à cuire, on remarquera une fuite d'air entre la partie supérieure de la porte et la partie inférieure du plan. **Si cela ne se vérifie pas, éteindre l'appareil et contacter le service après vente.***

7.3.3 Cuisson à convection

Tourner le bouton du sélecteur de fonctions sur la position ; tourner le bouton du thermostat au niveau de la valeur de température souhaitée.

7.3.4 Cuisson au gril ventilé (avec porte fermée)

Tourner le bouton du sélecteur de fonctions sur la position ; tourner le bouton du thermostat au niveau de la valeur de température maximale.

7.3.5 Cuisson au gril + tournebroche (avec porte fermée)

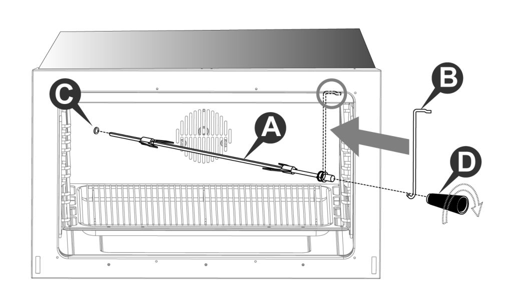
Tourner le bouton du sélecteur de fonctions sur la position ; tourner le bouton du thermostat au niveau de la valeur de température maximale. Pendant le fonctionnement du gril, on a le fonctionnement simultané du tournebroche, ce qui permet la cuisson à la broche.



7.3.6 Cuisson au tournebroche

Si votre modèle de four est doté d'un tournebroche, procéder de la façon suivante:

- enfiler les viandes à cuire sur la broche **A** et les bloquer au moyen des fourchettes réglables;
- accrocher le crochet **B** sur la partie supérieure du four de la façon indiquée dans l'illustration;
- introduire la broche **A** du tournebroche dans l'orifice **C** présent dans le carter du four; avant de fermer la porte du four, s'assurer que la tige **A** est correctement insérée dans l'orifice **C** (introduire la tige en la tournant légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse);
- accrocher l'autre extrémité de la broche au crochet **B** (la poulie de la broche **A** devra être placée sur l'anse du crochet **B**);
- fermer la porte du four et actionner la broche en tournant le bouton du sélecteur de fonctions sur la position ;
- une fois la cuisson terminée, ouvrir la porte du four et sortir la broche en se servant de la poignée en plastique **D** qui devra être vissée à la base de la broche **A**.



7.3.7 Décongélation

Tourner le bouton du sélecteur de fonctions sur la position , tourner le bouton du thermostat sur la position ■: cela a pour effet d'activer le ventilateur qui, en remuant l'air à l'intérieur du four, favorise la décongélation des aliments surgelés.

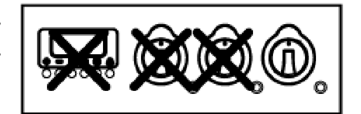
7.3.8 Extinction du four

L'extinction se fait en ramenant le bouton du thermostat en position ■.

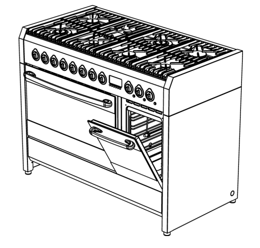
7.4 Utilisation du four auxiliaire à convection naturelle



*L'afficheur de fin de cuisson et les boutons de commande du four principal **n'influent en aucune façon** sur le fonctionnement du four auxiliaire.*



Le four auxiliaire à convection naturelle est doté de:

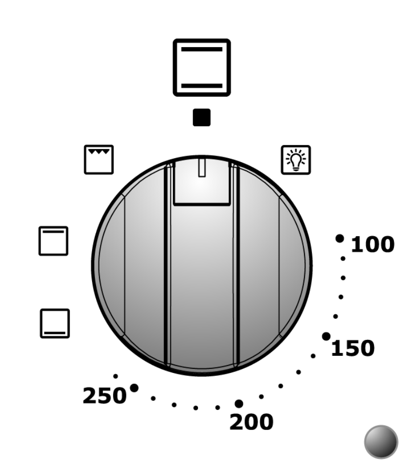


- un élément chauffant placé sur le plan inférieur du four (en bas);
- un élément chauffant placés sur le plan supérieur du four (en haut) + gril.

7.4.1 Premier allumage du four auxiliaire

Lors du premier allumage, le four auxiliaire pourrait dégager de la fumée et une odeur âcre causées par les résidus huileux de fabrication, ce qui pourrait conférer une odeur et un goût désagréables aux aliments. **Avant d'introduire les aliments à cuire, réchauffer le four auxiliaire à la température maximale pendant une durée de 30-40 minutes porte fermée et attendre que la fumée et les odeurs cessent.**

Pour activer le réchauffement du four auxiliaire, il faut sélectionner la température (**100÷260**) ou la fonction souhaitée en tournant le bouton du thermostat.







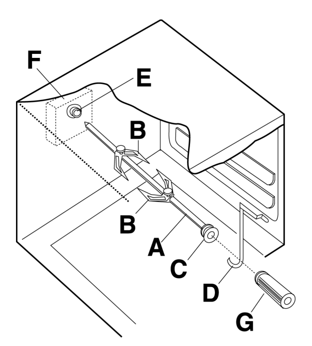
7.4.2 Cuisson au gril (avec porte fermée)

Tourner le bouton du thermostat sur la position ▭ et laisser préchauffer le four auxiliaire pendant environ 5 minutes. Pour assurer le bon fonctionnement, placer la grille de support plats sur le troisième rail en partant du bas. Il possible de toute façon de varier la position de la grille de support plats selon le goût personnel et les exigences de cuisson. Avant de mettre au four, il faut préchauffer pendant 5 minutes. Un système de refroidissement empêchera les boutons de commande de surchauffer.

7.4.3 Cuisson au tournebroche (avec porte fermée)

Si votre modèle de four est doté d'un tournebroche, procéder de la façon suivante:

- tourner le bouton du thermostat sur la position ▭ et laisser préchauffer le four auxiliaire pendant environ 5 minutes;
- enfiler les aliments sur la tige du tournebroche **A** en veillant à l'immobiliser entre les deux fourches **B**, en l'équilibrant de façon à éviter des efforts inutiles sur le réducteur;
- placer la poulie **C** de la tige du tournebroche sur le support **D** après avoir introduit son extrémité opposée dans l'orifice **E**, jusqu'à obtenir le blocage avec le réducteur **F** et la rotation consécutive de la tige;
- verser un peu d'eau dans la lèchefrite et la placer sous la tige du tournebroche;
- surveiller de temps en temps la cuisson en vérifiant la rotation de la tige du tournebroche;
- au terme de la cuisson, désactiver le réchauffement du four auxiliaire en ramenant le bouton du thermostat en position ■;
- sortir la tige du tournebroche du four auxiliaire en utilisant le bouton **G** et en se servant d'un gant de protection.

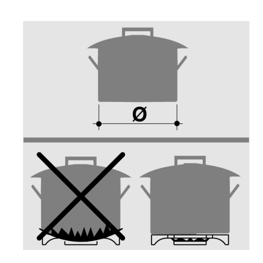


7.4.4 Extinction du four auxiliaire

L'extinction se fait en ramenant le bouton du thermostat en position ■.

8. Conseils de cuisson

8.1 Conseils pour l’utilisation correcte des brûleurs de plan



Le diamètre du fond des récipients de cuisson devra être approprié au diamètre du brûleur utilisé (voir tableau ci-contre). La flamme du brûleur ne doit jamais sortir du diamètre du récipient. Utiliser des récipients à fond plat. Cuire en utilisant si possible des casseroles dotées de couvercle, cela permet d’utiliser des puissances plus faibles. Pour réduire les temps de cuisson, cuire les légumes, les pommes de terre etc. avec peau d’eau.

Brûleur	Diamètre récipient (en cm)
Rapide	de 24 à 26
Semi-rapide	de 16 à 22
Triple couronne	de 24 à 26

8.2 Conseils pour une bonne utilisation du four

Le four permet d’optimiser les cuissons. Il est possible d’effectuer des cuissons traditionnelles, à convection et au gril.

Tous les types de cuisson doivent être effectués avec la porte du four complètement fermée.

8.2.1 Cuisson traditionnelle

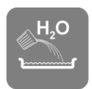
Pour ce type de cuisson la chaleur arrive du haut et du bas, il est donc préférable d’utiliser les plaques centrales. Si la cuisson nécessite une chaleur plus importante du haut ou du bas, utiliser les plaques inférieures ou supérieures. La cuisson traditionnelle est conseillée pour tous les aliments qui requièrent des températures de cuisson élevées ou des longs temps de braisage. Ce système est aussi conseillé lorsque l’on utilise pour la cuisson des récipients en terre cuite, porcelaine etc.

8.2.2 Cuisson à convection

Avec ce type de cuisson la chaleur est transmise aux aliments par l’air préchauffé et tournant grâce à un ventilateur situé sur la paroi arrière du four. Le chaleur atteint rapidement et uniformément toutes les parties du four permettant ainsi de cuire différents aliments sur plusieurs étages. L’élimination de l’humidité de l’air et l’ambiance plus sèche empêchent la transmission et le mélange des odeurs et des saveurs.
La possibilité de cuire sur plusieurs étages, permet de réaliser en même temps plusieurs plats différents. Il est possible de cuire des gâteaux et des pizzas dans trois plats différents. Le four peut cependant être utilisé pour une cuisson sur un seul étage. Pour une meilleure cuisson utiliser les plaques basses.
La cuisson à convection est particulièrement recommandée la décongélation des aliments surgelés, pour stériliser les conserves, les fruits en sirop maison et enfin pour faire sécher des champignons ou des fruits.

8.2.3 Cuisson au gril

La chaleur est transmise par le haut. Presque toutes les viandes peuvent être cuites au gril, exceptées les viandes maigres de gibier et les boulettes. Les viandes et les poissons cuits au gril seront légèrement recouverts d'huile et disposés sur la grille; celle-ci doit être placée sur les plaques les plus proches ou les plus éloignés de l'élément gril, selon l'épaisseur de la viande afin d'éviter qu'elle ne soit brûlée en surface pas assez cuite à l'intérieur.
Conseillé pour: viandes peu épaisses, toast.



Verser 1 ou 2 verres d'eau dans la rainure de la lèchefrite pour éviter la formation de fumée provoquée par les gouttes de graisse.

Pour la cuisson au gril la lèchefrite doit toujours être placée dans sur la 1ère plaque du bas.

8.2.4 Cuisson au gril ventilé

Elle se fait par le fonctionnement combiné du gril et du ventilateur .
Ce type de cuisson permet à la chaleur de pénétrer progressivement à l'intérieur des aliments bien que la surface soit exposée à l'action directe du gril.
Conseillée pour: viandes épaisses, volailles.

8.2.5 Cuisson de la viande et du poisson

La viande à cuire au four doit peser au moins **1 kg**. Les viandes rouges tendres qui doivent être cuisinées saignantes (roast-beef, filet etc.) ou qui doivent être bien cuites à l'extérieur tout en conservant leur saveur intérieure requièrent une cuisson à haute température pendant peu de temps (**200-250°C**). Les viandes blanches, les volailles et le poisson requièrent une cuisson à basse température (**150-175°C**).
Les ingrédients de la sauce doivent être immédiatement disposés dans le plat si le temps de cuisson est court. Sinon il est conseillé de les ajouter dans la dernière demie heure. Les viandes peuvent être disposées sur un plat adapté à la cuisson au four ou directement sur le gril sous lequel on place la lèchefrite servant à recueillir le jus. La cuisson peut être contrôlée en écrasant la viande avec une cuillère si elle ne cède pas c'est qu'elle est cuite à point.
A la fin de la cuisson il est conseillé d'attendre au moins **15 minutes** avant de couper la viande de manière à ce que le jus ne sorte pas. Les assiettes avant d'être servies peuvent être maintenues au four à température minimale.

8.2.6 Cuisson des gâteaux

Les pâtes battues doivent se détacher difficilement de la cuillère, car une pâte trop fluide nécessiterait un temps de cuisson inutilement long. Les gâteaux nécessitent une température moyenne (comprise entre **150-200°C**) et requièrent un préchauffage (**10 minutes environ**). La porte ne doit pas être ouverte avant au moins ¾ d'heure de cuisson.

8.2.7 Tableau de cuisson conseillée

Les temps de cuisson varient selon la nature, l'homogénéité et le volume des aliments. Il est conseillé de surveiller les premières cuissons pour voir si en réalisant les mêmes plats dans les mêmes conditions on obtient les mêmes résultats. A titre indicatif vous trouverez ci-dessous trois tableaux (**I**, **II** et **III**).

TABLEAU TEMPS DE CUISSON A CONVECTION ET TRADITIONNELLE (I)

TYPE DE CUISSON	QUANTITE KG.	POSITION CONDUITE DU BAS		TEMPERATURE °C		TEMPS EN MINUTES
		CONVECTION	TRADITIONNEL	CONVECTION	TRADITIONNEL	
GATEAUX						
AVEC PATE BATTUE, EN MOULE	1	1-3	2	175	200	60
AVEC PATE BATTUE SUR LÈCHEFRITE	1	1-3	2	175	200	50
PATE BRISEE FOND DE TARTE	0.5	1-3	3	175	200	30
PATE BRISEE GARNITURE HUMIDE	1.5	1-3	2	175	200	70
PATE BRISEE GARNITURE SECHE	1	1-3	2	175	200	45
AVEC PATE À LEVURE NATURELLE	1	1-3	1	175	200	50
PETITS GATEAUX	0.5	1-3	3	160	175	30
VIANDES						
VEAU	1	2	2	180	200	60
BŒUF	1	2	2	180	200	70
ROAST-BEEF A L'ANGLAISE	1	2	2	220	220	50
PORC	1	2	2	180	200	70
POULET	1-1.5	2	2	200	200	70
ESTOUFFADES						
BŒUF BRAISE	1	1	2	175	200	120
VEAU BRAISE	1	1	2	175	200	110
POISSONS						
FILETS, STEAKS, MORUE, MERLAN, SOLE	1	1-3	2	180	180	30
MAQUEREAU, TURBOT, SAUMON	1	1-3	2	180	180	45
HUITRES	1	1-3	2	180	180	20
PLATS EN MOULE						
PATES EN MOULE	2	1-3	2	185	200	60
LEGUMES EN MOULE	2	1-3	2	185	200	50
SOUFFLÉS SUCRES ET SALES	0.75	1-3	2	180	200	50
PIZZA ET CALZONE	0.5	1-3	2	200	220	30

- Les temps se réfèrent à la cuisson sur un seul étage, pour plusieurs étages augmenter les temps de **5-10 minutes.**
- Les temps de cuisson s'entendent avec un préchauffage de **15 minutes environ**.
- L'indication des plaques dans le cas de cuisson sur plusieurs étages l'indication préférentielle.
- Pour les rôtis de bœuf, veau, porc et dinde, avec os ou enroulés, augmenter les temps de **20 minutes**.

TABLEAU TEMPS DE CUISSON AU GRIL ET GRIL VENTILE (II)

GRILLADES TRADITIONNEL

TYPE DE CUISSON	QUANTITE KG.	POSITION CONDUITE DU BAS	TEMPERATURE °C	TEMPS EN MINUTES
POULET	1-1.5	3	MAX	30 PAR COTE
TOAST	0.5	4	MAX	5 PAR COTE
SAUCISSES	0.5	4	MAX	10 PAR COTE
COTES	0.5	4	MAX	8 PAR COTE
POISSONS	0.5	4	MAX	8 PAR COTE

GRILLADES AVEC GRIL VENTILE

TYPE DE CUISSON	QUANTITE KG.	POSITION CONDUITE DU BAS	TEMPERATURE °C	TEMPS EN MINUTES
ROTI DE PORC	1.5	2	170	180
ROAST-BEEF	1.5	3	220	60
POULET	1.2	2	190	90

- La lèchefrite doit être placée sur la **première plaque du bas.**

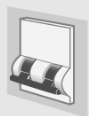
TABLEAU TEMPS DE DECONGELATION (III)

DECONGELATION

TYPE D'ALIMENTS	QUANTITE KG.	POSITION CONDUITE DU BAS	TEMPS EN MINUTES
PLATS PREPARES	1	2	45
VIANDES	0.5	2	50
VIANDES	0.75	2	70
VIANDES	1	2	110

- La décongélation à température ambiante a l'avantage de ne pas modifier le goût et l'aspect de la viande.

9. Nettoyage et maintenance



Avant chaque intervention couper l’alimentation électrique de l’appareil et fermer le robinet de l’installation gaz.



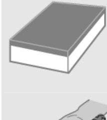
Eviter de nettoyer les surfaces de l’appareil lorsqu’elles sont encore chaudes.
Pour le lavage de l’appareil ne pas utiliser de jet à pression ou de vapeur.

9.1 Nettoyage de la surface en acier inox



Pour nettoyer et conserver les surfaces en acier inox et pour enlever les tâches persistantes, utiliser toujours des produits spécifiques **sans abrasifs ou substances acides à base de chlore**. Le vinaigre chaud est efficace.





Verser le produit sur un chiffon humide et le passer sur la surface. Rincer soigneusement et sécher avec un chiffon doux ou une peau de chamois.



Eviter l’utilisation d’éponges métalliques et d’objets coupants qui pourraient endommagés les surfaces. Utiliser des éponges qui ne raient pas et éventuellement des ustensiles en bois ou en plastique.

9.2 Nettoyage des surfaces émaillées

Nettoyer avec une éponge **non abrasive** humidifiée d’eau et de savon. Les taches de gras peuvent être éliminées facilement avec un produit spécifique vendu dans le commerce pour le nettoyage de l’émail. Rincer soigneusement et sécher avec un chiffon doux ou une peau de chamois.
Eviter les produits contenant des substances abrasives, paillettes , laine de verre ou acides qui pourraient endommager la surface. Eviter de laisser sur l’émail des substances acides ou alcalines (jus de citron, vinaigre, sel etc.).

9.3 Nettoyage des surfaces peintes

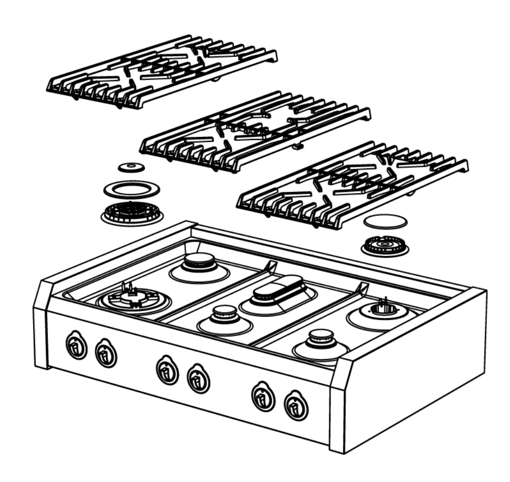
Nettoyer avec une éponge anti-rayure de type **non abrasif** imbibée d’eau chaude et de savon neutre ou d’un produit nettoyant normal pour surfaces peintes. Rincer et essuyer soigneusement au moyen de chiffon doux.
Eviter les produits contenant des substances abrasives, les éponges métalliques, la laine d’acier ou les acides qui pourraient abîmer les surfaces. Ne pas utiliser d’alcool.

9.4 Nettoyage des boutons et du panneau de commandes

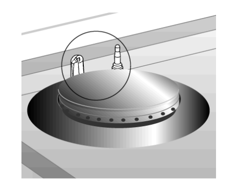
Nettoyer les boutons et le panneaux de commandes avec un chiffon humide.

9.5 Nettoyage des grilles et des brûleurs

Pour procéder au nettoyage des grilles et des brûleurs du plan de cuisson, les enlever de leur emplacement en les faisant glisser vers le haut (voir le dessin) et les laisser tremper une dizaine de minutes dans de l’eau chaude mélangée à un détergent **non abrasif**. Rincer et sécher avec soin.
Contrôler que les ouvertures des brûleurs ne sont pas obstruées.
Remonter correctement les brûleurs en vérifiant l’uniformité des flammes.
Il est conseillé d’effectuer cette opération 1 fois par semaine et chaque fois que nécessaire.



9.6 Nettoyage des bougies et thermocouples



Pour un bon fonctionnement les bougies d’allumage et les thermocouples doivent toujours être propres. Contrôler régulièrement et si nécessaire les nettoyer avec un chiffon humide. Certains résidus secs peuvent être enlevés avec une tige en bois ou une aiguille, **en faisant bien attention de ne pas endommager la partie isolante en céramique.**

9.7 Nettoyage du four

Pour une bonne conservation du four il est nécessaire de le nettoyer régulièrement. L’idéal étant de le faire après chaque utilisation **après l’avoir laissé refroidir.**

Nettoyer les parties en acier inox et les parties émaillées comme décrit aux paragraphes “9.1 Nettoyage de la surface en acier inox” et le “9.2 Nettoyage des surfaces émaillées”.

Extraire toutes les parties mobiles et les laver séparément, rincer et sécher soigneusement avec un chiffon propre.

9.7.1 Nettoyage des parois du four

Pour le nettoyage de ce type de fours, il ne faut jamais utiliser de produits détergents.
Les parois du four peuvent être nettoyées au vinaigre blanc et rincées au moyen d'un chiffon humecté d'eau. Ensuite, réchauffer le four pendant au moins une heure à **150°C** pour en faciliter le nettoyage. Rincer encore avec un chiffon humecté d'eau tiède après refroidissement du four.

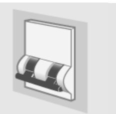
9.7.2 Nettoyage de la porte du four

Il est conseillé de maintenir la porte du four toujours bien propre. Utiliser de l’essuie-tout, en cas de saleté persistante laver avec une éponge humide et du détergent.

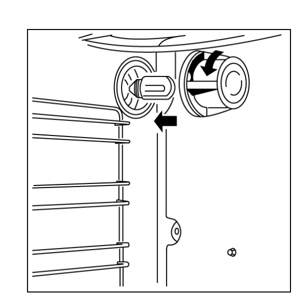


Les produits "spray" pour le nettoyage du four ne doivent pas être utilisés pour le nettoyage du ventilateur et des capteurs du thermostat placés à l’intérieur du four.

9.8 Changement de la lampe d’éclairage four



Avant toute intervention, désactiver l’alimentation électrique de l'appareil.



Procéder de la manière suivante:

- ouvrir la porte du four;
- dévisser dans le sens contraire des aiguilles d’une montre la calotte de protection en verre; dévisser la lampe et la changer avec une neuve adaptée aux **hautes températures** (**300°C**) et avec ces caractéristiques:
  Tension: **230 V / 50 Hz**
  Puissance: **15 W**
  Fixation: **E 14**
- Remonter la calotte en verre et remettre le courant électrique. Il est possible de vérifier le fonctionnement de la lampe interne du four même lorsque la porte est fermée en tournant le bouton de sélection de fonctions sur la position [lamp symbol].

10. Maintenance extraordinaire

Le four nécessite périodiquement des petites interventions de maintenance ou des changements de parties sujettes à l'usure. Ci-dessous vous trouverez les instructions spécifiques pour chaque intervention de ce type.



Avant chaque intervention il est nécessaire de couper l'alimentation électrique de l'appareil et de fermer le robinet de l'installation gaz.

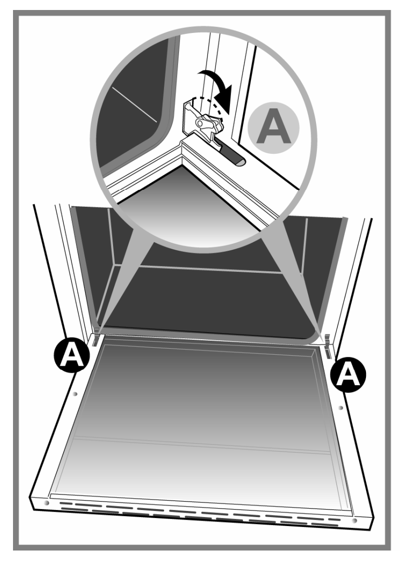
10.1 Démontage de la porte du four

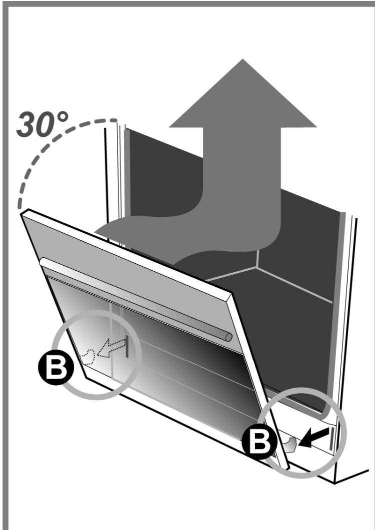
Il est possible de démonter complètement la porte du four pour en permettre un nettoyage plus soigneux. Cette opération, bien que prévue, n'est pas à la portée de tout le monde. Il faut la force nécessaire pour soutenir la porte et un minimum de pratique pour la remonter. Si l'on n'est pas sûr de pouvoir le faire, il est conseillé de nettoyer la porte du four sans la démonter ou, dans des cas spéciaux, de s'adresser au Centre d'Assistance agréé le plus proche.

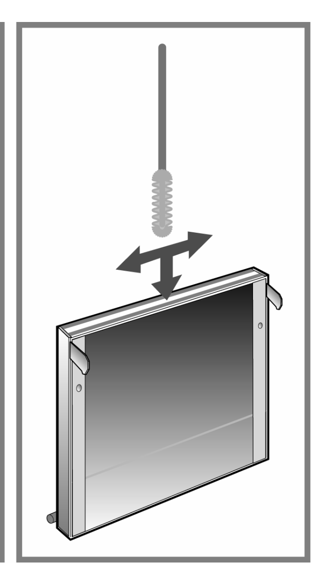
Pour le démontage de la porte, procéder comme suit:

- Ouvrir la porte du four et décrocher les sécurités des charnières en tournant vers l'arrière les axes **A** (un par i charnière).
- Fermer la porte du four jusqu'à épuisement de la tension de chargement des ressorts (la porte du four formera un angle d'environ 30°).
- Avec les deux mains, accompagner le mouvement de la porte vers la fermeture et, en même temps, la soulever vers le haut.
- Tourner la partie inférieure de la porte vers l'extérieur en libérant les charnières **B** de leurs logements.

Si l'on souhaite enlever les résidus secs éventuels, ou la poudre déposée sur le côté interne des vitres, renverser la porte de la façon indiquée dans l'illustration et se servir de l'écouvillon souple à enfiler dans les espaces présents entre les verres, pour brosser doucement.



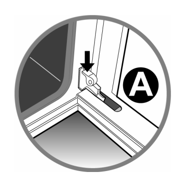




Pour le remontage de la porte, procéder dans le sens inverse par rapport aux instructions fournies ci-dessus. Une fois réintroduites dans leurs logements les charnières **B**, ouvrir la porte en fin de course puis réarmer les sécurités des charnières, en rabaissant les axes correspondants **A** (un pour chaque charnière).



ATTENTION: *après le remontage de la porte four, il convient de réarmer* ***toujours*** *les sécurités des charnières.*

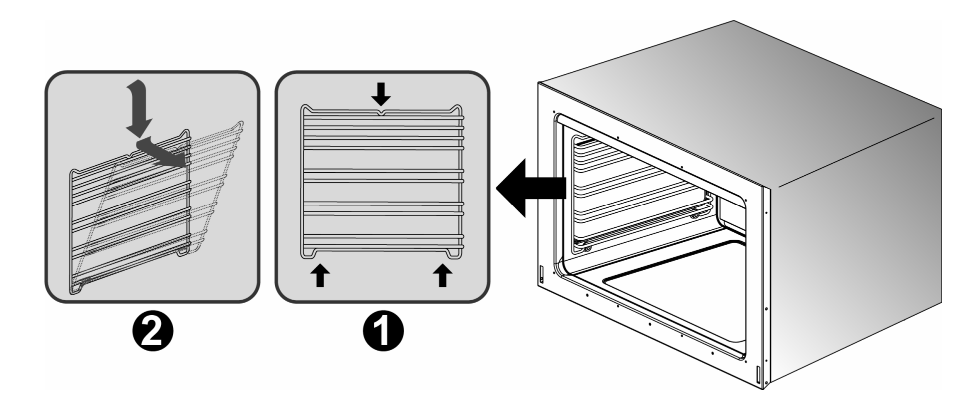


10.2 Enlèvement des châssis latéraux de support des grilles

Les châssis de support des grilles sont amovibles de façon à pouvoir être lavés séparément et pour faciliter le nettoyage des parois du four. Les châssis sont accrochés à la paroi du four dans les trois points indiqués par les flèches dans l'illustration (détail **1**).

- Faire pression avec les doigts vers le bas, de façon indiquée dans le détail **2** dans l'illustration, de manière à décrocher le châssis de l'axe supérieur;
- soulever le châssis vers le haut et le sortir.

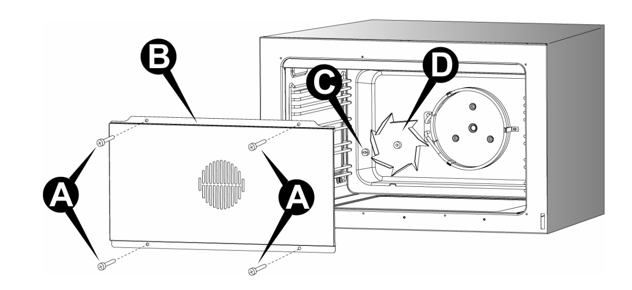
Pour le remontage, procéder dans le sens inverse: placer sur les axes correspondants la partie inférieure du châssis puis presser la partie supérieure contre la paroi du four jusqu'à obtenir l'encastrement avec l'axe.



10.3 Démontage et nettoyage du ventilateur interne du four

Le ventilateur interne du four ventilé pourrait nécessiter un nettoyage périodique. Pour le démontage du ventilateur, procéder comme suit:

- **s'assurer que l’alimentation électrique de l'appareil est désactivée**;
- enlever tous les composants internes du four (grilles, lèchefrite);
- dévisser et enlever les quatre vis **A** du carter;
- enlever le carter **B**;
- à l'aide d'une pièce de monnaie, dévisser l'écrou de fixation **C** du ventilateur (ce filetage est inverse, pour dévisser tourner dans le sens des aiguilles d'une montre);
- enlever le ventilateur **D** et le laver en le plongeant dans de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. **Ne jamais utiliser de produits abrasifs, corrosifs, de produits en poudre ou d'éponges métalliques.** Rincer le ventilateur et le sécher soigneusement.



Remonter le ventilateur et le carter en procédant dans le sens inverse des instructions de montage.




FR



Notes





B00090 ZS3815 02/10